

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki beragam kuliner atau sering disebut sebagai makanan Indonesia. Titin dan Marwati (2011, hlm.6) “Makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan dan minuman”. Berdasarkan uraian di atas dapat dijelaskan bahwa makanan Indonesia adalah makanan yang terdiri atas makanan pokok seperti nasi, lauk pauk seperti ikan atau ayam, sayuran, sambal dan lalapan yang menjadi ciri khas makanan Indonesia.

Berbicara tentang makanan, setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas tersendiri pada setiap masakannya. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti letak geografis, kondisi atau keadaan alam, pengaruh sosial, budaya, sejarah serta produk lokal yang tersedia. Salah satunya masakan khas Jawa barat atau sering disebut masakan Sunda. Masakan Sunda adalah masakan dari masyarakat Sunda di Jawa Barat dan Banten, Indonesia. Ini adalah salah satu makanan yang paling populer di Indonesia. Makanan Sunda memiliki ciri kesegaran bahannya, lalap terkenal dimakan dengan sambal dan juga karedok menunjukkan kegemaran orang Sunda terhadap sayuran mentah segar.

Dalam budaya masyarakat Sunda, terdapat kegiatan Ngaliwet dan merupakan tradisi yang sering dilakukan. Nasi Liwet disajikan bersama lauk-pauk, sayur, lalapan dan sambal dalam hamparan daun pisang, selain itu ada juga tradisi *Papahare atau Papadangan* (makan masakan sendiri secara bersama-sama di suatu tempat), *Botram* (Makan bersama) *atau Bancakan* (Selamatan kenduri, atau hidangan yang disediakan dalam acara selamatan sebagai bentuk rasa syukur karena kelahiran atau ulang tahun anak).

Dalam tradisi makan bersama orang Sunda, selain gemar mengonsumsi sayuran, daging dan olahan unggas masyarakat Jawa Barat juga cukup gemar mengonsumsi makanan berbahan dasar makanan laut salah satunya yaitu cumi

sotong atau yang dikenal sebagai Balakutak Hideung. Hidangan ini sering dijumpai di daerah Indramayu atau Cirebon sebagai lauk-pauk atau pendamping Nasi Jamblang. Hal tersebut dipengaruhi Jawa Barat mempunyai letak geografis strategis yang dikelilingi dengan lautan dan pantai. Menurut Badan Pusat Statistik Jawa Barat, jumlah produksi dibidang perikanan pun semakin meningkat. Pada tahun 2019 total keseluruhan produksi perikanan (Perikanan tangkap dan peraian umum daratan) di Jawa Barat mencapai 263.847 ton pertahun. Dalam 27 Kabupaten/Kota yang ada di Jawa Barat, Indramayu memimpin dengan produksi sebanyak 167.474 ton pada tahun 2019 (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat, 2019). Hal ini dikarenakan wilayah Indramayu berada di pantai utara yang dikelilingi oleh laut dan garis pantai terbesar di Jawa Barat. Dengan potensi tersebut, pemanfaatan sumber daya alam di bidang perikanan inilah yang mendasari terciptanya hidangan Balakutak Hideung. Dengan adanya hidangan ini, merupakan salah satu cara untuk memaksimalkan potensi atau sumber daya alam yang melimpah terutama di wilayah Indramayu dan Cirebon.

Potensi sumber daya alam yang berasal dari perairan yang dimanfaatkan masyarakat Sunda antara lain Ikan air tawar seperti ikan mas, gurami, ikan nila, dan lele lazim dikonsumsi dengan dimasak secara dibakar atau digoreng, umumnya disajikan dengan sambal dan kecap manis. Tidak hanya diolah dalam kondisi segar, biasanya orang Sunda dikenal menggemari ikan asin dari hidangan laut. Berbagai hidangan ikan laut yang diasinkan seperti ikan asin bulu ayam, teri, cumi-cumi, jambal, ikan peda asin, dan ikan pari asin lazim ditemukan dalam hidangan Sunda sehari-hari. Berbagai hidangan lauk pauk berbahan dasar *seafood* tersebut sudah digemari oleh banyak kalangan bahkan sampai luar provinsi Jawa Barat.

Olahan berbahan dasar *seafood* yang cukup terkenal yaitu Balakutak Hideung. Hidangan lauk-pauk ini sering disajikan Bersama Nasi jamblang beserta lauk-pauk lainnya. Mempunyai tampilan hitam pekat, hidangan ini cukup digemari karena rasanya yang gurih, asin dan pedas serta pengolahannya yang cukup mudah yaitu ditumis. Beredarnya resep Balakutak Hideung di masyarakat menyebabkan tidak adanya resep baku yang bisa digunakan untuk

mengolah hidangan tersebut. Berdasarkan permasalahan yang ada, maka diperlukannya proses standardisasi resep Balakutak Hideung. Standar resep merupakan bentuk susunan resep yang sudah baku, yang telah dites atau dicoba berulang-ulang, dinilai citarasanya oleh panelis ahli. Sehingga akan sama hasilnya bila dipergunakan oleh orang yang berbeda. Standar resep menjadi acuan dalam memproduksi suatu masakan, gunanya agar mutu yang dihasilkan tetap sama, serta menjadi pengawasan atas biaya, produksi dan porsi yang dihasilkan. Maka dari itu, perlu dilakukannya standardisasi resep.

Pembuatan resep standar dari hidangan Balakutak Hideung ini sebelumnya harus melewati beberapa rangkaian seperti pembuatan triangulasi resep, uji coba resep dan uji validasi. Triangulasi resep dimana dalam proses pembuatan triangulasi tersebut, resep dari berbagai referensi dikumpulkan kemudian dipilih resep terbaik dan memiliki keterikatan baik dalam penggunaan bumbu maupun dalam proses mengolah. Setelah itu, dari proses di atas maka dapat menghasilkan resep standar atau baku pada hidangan Balakutak Hideung. Dengan demikian, adanya resep baku ini diharapkan mampu menciptakan Balakutak Hideung dengan cita rasa dan kualitas yang konsisten.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan penjelasan yang telah dikemukakan di atas, maka terdapat beberapa poin identifikasi masalahnya, antara lain sebagai berikut:

1. Bagaimana sejarah dan filosofi hidangan Balakutak Hideung dari provinsi Jawa Barat ?
2. Bagaimana proses persiapan, pengolahan dan penyajian pada hidangan Balakutak Hideung?
3. Bagaimana jenis cumi yang digunakan pada hidangan Balakutak Hideung?
4. Bagaimana proses standardisasi resep Balakutak Hideung dari provinsi Jawa Barat?
5. Bagaimana formula pembuatan hidangan Balakutak Hideung?

6. Bagaimana kualitas hidangan Balakutak Hideung yang baik ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, konsistensi kuah dan komposisi isi dan cairan?
7. Bagaimana analisis biaya harga jual dari Balakutak Hideung?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, maka pada penulisan Tugas Akhir ini penulis membatasi pada standardisasi resep atau formula standar hidangan Balakutak Hideung dari Provinsi Jawa Barat yang meliputi penilaian kualitas hidangan Balakutak Hideung dari beberapa aspek, yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, konsistensi kuah dan komposisi isi dan cairan. Serta Analisis biaya harga jual hidangan Balakutak Hideung dari Provinsi Jawa Barat.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan resep atau formula standar. Di mana resep tersebut menggunakan takaran baku atau standar, bahan yang digunakan, teknik pengolahan yang tepat, serta kualitas hidangan yang baik. Dengan begitu akan menghasilkan hidangan Balakutak Hideung dari Provinsi Jawa Barat yang terjamin kualitasnya. Selain itu, untuk menganalisis biaya serta menentukan harga jual produk Balakutak Hideung yang sesuai.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan antara lain sebagai berikut :

1. Memperoleh formula atau resep standar pembuatan Balakutak Hideung
2. Sebagai sarana informasi bagi pembaca maupun penulis mengenai kuliner khas Jawa Barat khususnya hidangan Balakutak Hideung
3. Salah satu cara untuk melestarikan kuliner khas Indonesia yang terdapat di Provinsi Jawa Barat terutama pada hidangan Balakutak Hideung
4. Sebagai peluang usaha dalam mengembangkan kuliner khas Jawa Barat yaitu Balakutak Hideung